

(PCT Article 18 and Rules 43 and 44)

Applicant's or agent's file reference	FOR FURTHER see Notification of	of Transmittal of International Search Report		
BO 42289	ACTION (Form PCT/ISA/2	220) as well as, where applicable, item 5 below.		
International application No.	International filing date (day/month/year)	(Earliest) Priority Date (day/month/year)		
PCT/NL 00/00181	17/03/2000	19/03/1999		
Applicant				
UNIFINE INDUSTRY B.V.				
UNITINE INDUSTRE D.V.				
This International Search Report has been	The this International Correling Aut			
according to Article 18. A copy is being tra	prepared by this International Searching Auth nsmitted to the International Bureau.	ority and is transmitted to the applicant		
This International Search Report Consists	contact 2 shoots			
This International Search Report consists of X It is also accompanied by a	of a total of sheets.  a copy of each prior art document cited in this	report.		
<ol> <li>Basis of the report</li> <li>a. With regard to the language, the ir</li> </ol>	nternational search was carried out on the bas	ois of the international application in the		
language in which it was filed, unle	ess otherwise indicated under this item.	в от те итетацопа: аррисацоп и ше		
the international search wa Authority (Rule 23.1(b)).	as carried out on the basis of a translation of th	ne international application furnished to this		
b. With regard to any nucleotide and	Vor amino acid sequence disclosed in the in	ternational application, the international search		
was carried out on the basis of the	sequence listing : nal application in written form.			
	national application in computer readable form	1.		
furnished subsequently to t	this Authority in written form.			
	this Authority in computer readble form.			
the statement that the subs international application as	sequently furnished written sequence listing do filed has been furnished.	ses not go beyond the disclosure in the		
the statement that the information recorded in computer readable form is identical to the written sequence listing has been furnished				
2. Certain claims were found	d unsearchable (See Box I).			
3. Unity of Invention is lacking (see Box II).				
4. With regard to the <b>title</b> ,				
the text is approved as subj	mitted by the applicant.			
	ed by this Authority to read as follows:			
USE OF INULIN IN MEAT PRODUCTS				
5. With regard to the abstract,				
X the text is approved as subr	The text is approved as submitted by the applicant.			
the text has been established	the text has been established, according to Rule 38.2(b), by this Authority as it appears in Box III. The applicant may, within one month from the date of mailing of this international search report, submit comments to this Authority.			
6. The figure of the <b>drawings</b> to be publish		——_		
as suggested by the applica	•	None of the figures.		
because the applicant failed to suggest a figure.				
because this figure better characterizes the invention.				

International Application No NL 00/00181

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER IPC 7 A23L1/314 A23L1/315

A23L1/318

A23L1/308

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

#### **B. FIELDS SEARCHED**

 $\begin{tabular}{ll} Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols) \\ IPC 7 & A23L & A23B \end{tabular}$ 

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category °	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Ρ,Χ	DE 198 40 744 A (ZIMBO FLEISCH UND WURSTWAREN G) 9 March 2000 (2000-03-09) the whole document	1-10,12
X	WO 96 01849 A (TIENSE SUIKERRAFFINADERIJ NV) 25 January 1996 (1996-01-25)	1-3,8-10
Υ .	page 34, line 1 - line 11	12
Α	examples 22-24,33	4-6,9
Υ	WO 94 22327 A (RAFFINERIE TIRLEMONTOISE SA ;FRIPPIAT ANNE (BE)) 13 October 1994 (1994-10-13)	12
Α	claims; example 2	1
	,	

Further documents are listed in the continuation of box C.	X Patent family members are listed in annex.
Special categories of cited documents:      "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance      "E" earlier document but published on or after the international filing date      "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)      "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means      "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed	"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention  "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone  "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.  "&" document member of the same patent family
Date of the actual completion of the international search	Date of mailing of the international search report
20 June 2000	28/06/2000
Name and mailing address of the ISA European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2	Authorized officer
NL – 2280 HV Rijswijk Tel. (+31–70) 340–2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31–70) 340–3016	Boddaert, P

International Application No PLL 00/00181

O (Oc.::11:	-Al-m) DCO(MENTO COMO)	P IL 00/00181	
	C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT  Category Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages  Relevant to claim No.		
Calegory 2	organical or document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.	
X	US 5 527 556 A (FRIPPIAT ANNE ET AL) 18 June 1996 (1996-06-18) abstract column 7, line 55 - line 62 examples 1-7,19	1,8	
Α	EP 0 867 470 A (TIENSE SUIKERRAFFINADERIJ N V) 30 September 1998 (1998-09-30) page 2, line 54 - line 58 page 7, line 26 - line 40 claims 17,19	1,8-12	
A	EP 0 821 885 A (RAFFINERIE TIRLEMONTOISE SA) 4 February 1998 (1998-02-04) page 2, line 55 -page 3, line 26 page 5, line 7 - line 14 claim 23	1,8-12	
A	EP 0 605 020 A (UNILEVER PLC ;UNILEVER NV (NL)) 6 July 1994 (1994-07-06) abstract page 4, line 32 - line 34	1,9-11	
A	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 017, no. 216 (C-1053), 28 April 1993 (1993-04-28) -& JP 04 356169 A (AJINOMOTO CO INC), 9 December 1992 (1992-12-09) abstract	1	

information on patent family members

International Application No
PLL 00/00181

		1	. 00/00181
Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
DE 19840744 A	09-03-2000	EP 0990394 A	05-04-2000
WO 9601849 A	25-01-1996	BE 1008498 A BE 1009708 A AT 184290 T AU 695350 B AU 3073195 A BR 9510202 A CA 2193061 A DE 69512071 D DE 69512071 T EP 0769026 A ES 2138745 T FI 970044 A JP 10502678 T NO 965339 A SI 769026 T	07-05-1996 01-07-1997 15-09-1999 13-08-1998 09-02-1996 04-11-1997 25-01-1996 14-10-1999 25-05-2000 23-04-1997 16-01-2000 03-01-1997 10-03-1998 07-03-1997 29-02-2000
WO 9422327 A	13-10-1994	BE 1006893 A AT 165712 T AU 687792 B AU 6255994 A CA 2159316 A DE 69410060 D DE 69410060 T EP 0651614 A ES 2116588 T	17-01-1995 15-05-1998 05-03-1998 24-10-1994 13-10-1994 10-06-1998 12-11-1998 10-05-1995 16-07-1998
US 5527556 A	18-06-1996	BE 1005438 A AT 145522 T AT 145520 T AU 673807 B AU 2641692 A AU 673808 B AU 2643592 A WO 9306744 A WO 9306737 A BE 1005782 A CA 2119763 A CA 2119764 A DE 69215528 D DE 69215528 T DE 69215529 T DK 607187 T EP 0607187 A EP 0607187 T EP 0607187 A EP 0607187 A EP 0607187 T EP 0607187 T EP 0607187 A EP 0607187 A EP 0607187 A EP 0607189 A ES 2094932 T GR 3022048 T JP 6510906 T JP 6510907 T NO 941169 A US 6010735 A	27-07-1993 15-12-1996 15-12-1996 28-11-1996 03-05-1993 28-11-1996 03-05-1993 15-04-1993 25-01-1994 15-04-1993 09-01-1997 17-04-1997 09-01-1997 17-04-1997 05-05-1997 27-07-1994 27-07-1994 27-07-1997 01-02-1997 08-12-1994 08-12-1994 04-01-2000
EP 0867470 A	30-09-1998	AU 5948998 A CA 2232698 A JP 10290671 A	24-09-1998 24-09-1998 04-11-1998

Information on patent family members

International Application No
FUL 00/00181

Patent d cited in se	ocument arch repor	t	Publication date		Patent family member(s)	Publication date
EP 086	7470	Α		PL	325512 A	28-09-1998
EP 082	1885	Α	04-02-1998	AU	2871897 A	05-02-1998
				CA	2211926 A	31-01-1998
				JP	10179025 A	07-07-1998
				NZ	328405 A	28-10-1998
				PL	321416 A	02-02-1998
EP 060	5020	Α	06-07-1994	AT	110526 T	15-09-1994
				AT	175074 T	15-01-1999
				AU	681866 B	11-09-1997
				AU	5372394 A	24-05-1994
				AU	6206294 A	11-10-1994
				AU	8001798 A	08-10-1998
				CA	2148374 A,C	11-05-1994
				CA	2158263 A	29-09-1994
				CZ	9501122 A	13-12-1995
				DE	69300006 D	06-10-1994
				DE	69300006 T	26-01-1995
				DE	69322876 D	11-02-1999
				DE	69322876 T	29-07-1999
				DK	605020 T	30-01-1995
				WO	9409648 A	11-05-1994
				MO	9421131 A	29-09-1994
				EP	0666716 A	16-08-1995
				EP	0690676 A	10-01-1996
				EP	0864254 A	16-09-1998
				EP	0872186 A	21-10-1998
				HU	72553 A	28-05-1996
				PL	308756 A	21-08-1995
				US	5846592 A	08-12-1998
			•	US	5624702 A	29-04-1997
				ZA 	9401489 A	04-09-1995
JP 0435	6169	Α	09-12-1992	JP	2979764 B	15-11-1999

## PATINT COOPERATION TREAT

	From the international Bureau
PCT	To:
NOTIFICATION OF ELECTION  (PCT Rule 61.2)	Commissioner US Department of Commerce United States Patent and Trademark Office, PCT 2011 South Clark Place Room CP2/5C24 Arlington, VA 22202
Date of mailing (day/month/year)	ETATS-UNIS D'AMERIQUE
15 November 2000 (15.11.00)	in its capacity as elected Office
International application No.	Applicant's or agent's file reference
PCT/NL00/00181	BO 42289
International filing date (day/month/year)	Priority date (day/month/year)
17 March 2000 (17.03.00)	19 March 1999 (19.03.99)
	10 Maron 1000 (10.00.00)
Applicant	
STOELTIE, Ronald, Gerardus, Antonius	
1. The designated Office is hereby notified of its election made    X   in the demand filed with the International Preliminary   13 October 200	Examining Authority on:  0 (13.10.00)  tional Bureau on:

Authorized officer

Telephone No.: (41-22) 338.83.38

Facsimile No.: (41-22) 740.14.35

The International Bureau of WIPO 34, chemin des Colombettes 1211 Geneva 20, Switzerland

Zakaria EL KHODARY

## P/ NT COOPERATION TREAT

	From the INTERNATIONAL BUREAU
PCT	То:
NOTIFICATION OF THE RECORDING OF A CHANGE  (PCT Rule 92bis.1 and Administrative Instructions, Section 422)  Date of mailing (day/month/year)	JORRITSMA, Ruurd Nederlandsch Octrooibureau Scheveningseweg 82 P.O. Box 29720 NL-2502 LS The Hague PAYS-BAS
13 juillet 2001 (13.07.01)	
Applicant's or agent's file reference BO 42289	IMPORTANT NOTIFICATION
International application No. PCT/NL00/00181	International filing date (day/month/year) 17 mars 2000 (17.03.00)
The following indications appeared on record concerning:      X the applicant      X the inventor	the agent the common representative
Name and Address STOELTIE, Ronald, Gerardus, Antonius Sir Winstonchurchillaan 439 NL-2287 AD Rijwijk Netherlands	State of Nationality NL State of Residence NL Telephone No.  Facsimile No.  Teleprinter No.
2. The International Bureau hereby notifies the applicant that the person X the name the add	
Name and Address STOELTIE, Ronald, Gerardus, Antonius Sir Winston Churchillaan 439 NL-2287 AD Rijswijk Netherlands	State of Nationality NL NL Telephone No.  Facsimile No.  Teleprinter No.
3. Further observations, if necessary:	
4. A copy of this notification has been sent to:  X the receiving Office the International Searching Authority X the International Preliminary Examining Authority	the designated Offices concerned  X the elected Offices concerned other:
34, chemin des Colombettes 1211 Geneva 20, Switzerland	Authorized officer  Lazar Joseph Panakal  Telephone No.: (41, 23) 238, 23.29

Form PCT/IB/306 (March 1994)

## ATENT COOPERATION TREATY

1761

**PCT** 

### NOTIFICATION OF THE RECORDING **OF A CHANGE**

(PCT Rule 92bis.1 and Administrative Instructions, Section 422)

JORRITSMA, Ruurd
Nederlandsch Octrooibureau
Scheveningseweg 82 To:

From the INTERNATIONAL BUREAU

Date of mailing (day/month/year) 20 September 2001 (20.09.01)	90
Applicant's or agent's file reference BO 42289	IMPORTANT NOTIFICATION
International application No. PCT/NL00/00181	International filing date (day/month/year) 17 March 2000 (17.03.00)
1. The following indications appeared on record concerning:  X the applicant X the inventor  Name and Address  STOELTIE, Ronald, Gerardus, Antonius Sir Winston Churchillaan 439 NL-2287 AD Rijswijk Netherlands	the agent the common representative  State of Nationality State of Residence NL NL Telephone No.  Facsimile No.
The International Bureau hereby notifies the applicant that the second sec	Teleprinter No. the following change has been recorded concerning:
the person the name X the add	dress the nationality the residence
Name and Address  STOELTIE, Ronald, Gerardus, Antonius	State of Nationality  NL  Telephone No.
Sir Winstonchurchilllaan 439 NL-2287 AD Rijswijk Netherlands	Facsimile No.
	Teleprinter No.
3. Further observations, if necessary:	VED 2002 'YS
4. A copy of this notification has been sent to:	
X the receiving Office the International Searching Authority	the designated Offices concerned  X the elected Offices concerned
the International Preliminary Examining Authority	other:
The International Bureau of WIPO	Authorized officer

34, chemin des Colombettes

1211 Geneva 20, Switzerland

Ingrid AULICH

Telephone No.: (41-22) 338.83.38

## Copy for the Elected Office (EO/US)

Copy for the Electe	ed Office (EO/US)	PCT/NL00/
Copy for the Elected ATENT COOPER	RATION TREATY	
O 1936 PCT	From the INTERNATIONAL BUREA	AU
NOTIFICATION OF THE RECORDING OF A CHANGE  (PCT Rule 92bis.1 and Administrative Instructions, Section 422)  Date of mailing (day/month/year)	JORRITSMA, Ruurd Nederlandsch Octrooibureau Scheveningseweg 82 P.O. Box 29720 NL-2502 LS The Hague PAYS-BAS	
15 October 2001 (15.10.01)		
Applicant's or agent's file reference BO 42289	IMPORTANT NOTIFICA	TION
International application No. PCT/NL00/00181	International filing date (day/month/year) 17 March 2000 (17.03.00)	
1. The following indications appeared on record concerning:  X the applicant  X the inventor  Name and Address  STOELTIE, Ronald, Gerardus, Antonius Sir Winstonchurchilllaan 439 NL-2287 AD Rijswijk Netherlands  2. The International Bureau hereby notifies the applicant that the	NL Telephone No. Facsimile No. Teleprinter No.	te of Residence NL
the person the name X the address	ess the nationality th	e residence
Name and Address  STOELTIE, Ronald, Gerardus, Antonius Waddenring 245 NL-2993 VD Barendrecht Netherlands	1	e of Residence NL
3. Further observations, if necessary:		

4. A copy of this notification has been sent to: X the receiving Office the designated Offices concerned the International Searching Authority the elected Offices concerned the International Preliminary Examining Authority other:

The International Bureau of WIPO 34, chemin des Colombettes 1211 Geneva 20, Switzerland

Authorized officer

Ingrid AULICH

Telephone No.: (41-22) 338.83.38

Facsimile No.: (41-22) 740.14.35

A CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER IPC 7 A23L1/314 A23L1/315

A23L1/318

A23L1/308

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

#### B. FIELDS SEARCHED

 $\begin{array}{ll} \text{Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)} \\ IPC 7 & A23L & A23B \end{array}$ 

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (mame of data base and, where practical, search terms used)

EPO-Internal, WPI Data, PAJ, FSTA

	ENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT	
Category °	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
Ρ,Χ	DE 198 40 744 A (ZIMBO FLEISCH UND WURSTWAREN G) 9 March 2000 (2000-03-09) the whole document	1-10,12
x	WO 96 01849 A (TIENSE SUIKERRAFFINADERIJ NV) 25 January 1996 (1996-01-25)	1-3,8-10
Y A	page 34, line 1 - line 11 examples 22-24,33	12 4-6,9
Y	WO 94 22327 A (RAFFINERIE TIRLEMONTOISE SA ;FRIPPIAT ANNE (BE))	12
A	13 October 1994 (1994-10-13) claims; example 2	1
	-/	

Y Further documents are listed in the continuation of box C.	Patent family members are listed in annex.
<ul> <li>Special categories of cited documents:</li> <li>"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance</li> <li>"E" earlier document but published on or after the international filing date</li> <li>"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)</li> <li>"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means</li> <li>"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed</li> </ul>	<ul> <li>To later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention</li> <li>"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone</li> <li>"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.</li> <li>"&amp;" document member of the same patent family</li> </ul>
Date of the actual completion of the international search  20 June 2000	Date of mailing of the international search report  28/06/2000
Name and mailing address of the ISA  European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2  NL - 2280 HV Rijswijk  Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl,  Fax: (+31-70) 340-3016	Authorized officer  Boddaert, P

C.(Continu	ation) DOCUMENTO CONSIDERED TO BE RELEVANT	PCT/NL 00/00181
Category °		Relevant to claim No.
·		Tolovani o ciami (40.
X	US 5 527 556 A (FRIPPIAT ANNE ET AL) 18 June 1996 (1996-06-18) abstract column 7, line 55 - line 62 examples 1-7,19	1,8
Α	EP 0 867 470 A (TIENSE SUIKERRAFFINADERIJ N V) 30 September 1998 (1998-09-30) page 2, line 54 - line 58 page 7, line 26 - line 40 claims 17,19	1,8-12
A	EP 0 821 885 A (RAFFINERIE TIRLEMONTOISE SA) 4 February 1998 (1998-02-04) page 2, line 55 -page 3, line 26 page 5, line 7 - line 14 claim 23	1,8-12
A	EP 0 605 020 A (UNILEVER PLC ;UNILEVER NV (NL)) 6 July 1994 (1994-07-06) abstract page 4, line 32 - line 34	1,9-11
A	PATENT ABSTRACTS OF JAPAN vol. 017, no. 216 (C-1053), 28 April 1993 (1993-04-28) -& JP 04 356169 A (AJINOMOTO CO INC), 9 December 1992 (1992-12-09) abstract	1
	<del></del>	

Information on patent family members

Int. Application No PCT/NL 00/00181

Patrint de		T 5 T		<del></del>	00/00181
Patent documer cited in search rep	it oort	Publication date		Patent family member(s)	Publication date
DE 19840744	Α	09-03-2000	EP	0990394 A	05-04-2000
WO 9601849	Α	25-01-1996	BE	1008498 A	07-05-1996
			BE	1009708 A	01-07-1997
			AT	18 <b>4</b> 290 T	15-09-1999
			AU	695350 B	13-08-1998
			AU	3073195 A	09-02-1996
			BR	9510202 A	04-11-1997
			CA	2193061 A	25-01-1996
			DE DE	69512071 D 69512071 T	14-10-1999
			EP	69512071 T 0769026 A	25-05-2000 23-04-1007
			ES	21 <b>3874</b> 5 T	23-04-1997 16-01-2000
			FI	970044 A	03-01-2000
			JP	10502678 T	10-03-1998
			NO	965339 A	07-03-1997
			SI	769026 T	29-02-2000
WO 9422327	A	13-10-1994	BE	1006893 A	17-01-1995
			ĀŤ	165712 T	15-05-1998
			AU	687792 B	05-03-1998
			AU	6255994 A	24-10-1994
			CA	2159316 A	13-10-1994
			DE	69410060 D	10-06-1998
			DE	69410060 T	12-11-1998
			EP	0651614 A	10-05-1995
			ES 	2116588 T	16-07-1998
US 5527556	Α	18-06-1996	BE	1005438 A	27-07-1993
			AT	145522 T	15-12-1996
			AT AU	145520 T 673807 B	15-12-1996
			AU	2641692 A	28-11-1996
			AU	673808 B	03-05-1993 28-11-1996
			AU	2643592 A	03-05-1993
			WO	9306744 A	15-04-1993
			WO	9306737 A	15-04-1993
			BE	1005782 A	25-01-1994
			CA	2119763 A	15-04-1993
			CA	2119764 A	15-04-1993
			DE	69215528 D	09-01-1997
			DE	69215528 T	17-04-1997
			DE DE	69215529 D 69215529 T	09-01-1997
			ĐK	607187 T	17-04-1997
			EP	0607187 A	05-05-1997 27-07-1994
			ΕP	0607187 A	27-07-1994
			ĒS	2094370 T	16-01-1997
			ËŠ	2094932 T	01-02-1997
			GR	3022048 T	31-03-1997
			JP	6510906 T	08-12-1994
			JP	6510907 T	08-12-1994
			NO	941169 A	20-04-1994
			US	6010735 A	04-01-2000
EP 0867470	———— А	30-09-1998	AU	5948998 A	24-09-1998
EP 0867470	Α	30-09-1998	AU CA JP	5948998 A 2232698 A 10290671 A	24-09-1998 24-09-1998 04-11-1998

information on patent family members

Int. Application No PCT/NL 00/00181

Pa cited	atent document d in search repo	rt	Publication date		Patent family mgni er(s)	Publication date
EP	0867470	A	<del></del>	PL	325512 A	28-09-1998
EP	0821885	<u>-</u>	04-02-1998	AU	2871897 A	05-02-1998
	•			CA	2211926 A	31-01-1998
				JP	10179025 A	07-07-1998
				NZ	328405 A	28-10-1998
				PL	321416 A	02-02-1998
ΕP	0605020	A	06-07-1994	AT	110526 T	15-09-1994
			,	AT	175074 T	15-01-1999
				AU	681866 B	11-09-1997
				AU	5372394 A	24-05-1994
				AU	6206294 A	11-10-1994
				AU	8001798 A	08-10-1998
				CA	2148374 A,C	11-05-1994
				CA	2158263 A	29-09-1994
				CZ	9501122 A	13-12-1995
				DE	69300006 D	06-10-1994
				DE	69300006 T	26-01-1995
				DE	69322876 D	11-02-1999
				DE	6 <b>9322876</b> T	29-07-1999
				DK	605020 T	30-01-1995
				WO	9409648 A	11-05-1994
				WO	9421131 A	29-09-1994
				EP	0666716 A	16-08-1995
				EP	0690676 A	10-01-1996
				EP	0864254 A	16-09-1998
				EP	0872186 A	21-10-1998
				HU	72553 A	28-05-1996
				PL	308756 A	21-08-1995
				US	5846592 A	08-12-1998
				US	5624702 A	29-04-1997
				ZA	9401489 A	04-09-1995
JP (	04356169	Α	09-12-1992	JP	2979764 B	15-11-1999



#### REQUEST

The undersigned requests that the present international application be processed according to the Patent Cooperation Treaty.

For ing Office	ce use only					
Apple TOTAL O	0/0	0	1	8	1	

1 7, 03, 00

International Filing Date 7 MAR 2000

Internationa

E IREAU VOOR DE INDUSTRIÈLE EIGENDOM E.C.T. INTERNATIONAL APPLICATION

Name of receiving Office and "PCT International Application"

Applicant's or agent's file reference BO 42289 (if desired) (12 characters maximum) TITLE OF INVENTION Box No. 1 Use of inulin in meat products **APPLICANT** Box No. II Name and address: (Family name followed by given name: for a legal entity, full official designation. The address must include postal code and name of country. The country of the address indicated in this Box is the applicant's State (that is, country) of residence if no State of residence is indicated below.) This person is also inventor. Telephone No Unifine Industry B.V. Weverseinde 343 Facsimile No. NL-3297 LJ PUTTERSHOEK The Netherlands Teleprinter No. State (that is, country) of residence State (that is, country) of nationality: The Netherlands (NL) The Netherlands (NL) the States indicated in the Supplemental Box the United States all designated States except the United States of America This person is applicant all designated of America only States for the purposes of: FURTHER APPLICANT(S) AND/OR (FURTHER) INVENTOR(S) Box No. III Name and address: (Family name followed by given name; for a legal entity, full official designation. The address must include postal code and name of country. The country of the address indicated in this Box is the applicant's State (that is, country) of residence if no State of country is addressed below. This person is: of residence is indicated below.) applicant only STOELTIE, Ronald Gerardus Antonius applicant and inventor Sir Winstonchurchillaan 439 inventor only (If this check-box is marked, do not fill in below.) NL-2287 AD RIJWIJK The Netherlands State (that is, country) of residence: State (that is, country) of nationality: The Netherlands (NL) The Netherlands (NL) the States indicated in all designated States except the United States This person is applicant ali designated of America only the Supplemental Box the United States of America for the purposes of Further applicants and/or (further) inventors are indicated on a continuation sheet. AGENT OR COMMON REPRESENTATIVE; OR ADDRESS FOR CORRESPONDENCE Box No. IV The person identified below is hereby/has been appointed to act on behalf common representative agent of the applicant(s) before the competent International Authorities as: Name and address: (Family name followed by given name; for a legal entity, full official designation. The address must include postal code and name of country.) Telephone No 70 3527500 JORRITSMA, Ruurd et al Facsimile No 70 3527528 Nederlandsch Octrooibureau Scheveningseweg 82, P.O. Box 29720 Teleprinter No. NL-2502 LS THE HAGUE THE NETHERLANDS Address for correspondence: Mark this check-box where no agent or common representative is/has been appointed and the

Form PCT/RO/101 (first sheet) (July 1998; reprint January 2000)

See Notes to the request form

space above is used instead to indicate a special address to which correspondence should be sent.

LC Saint Lucia LK Sri Lanka Precautionary Designation Statement: In addition to the designations made above, the applicant also makes under Rule 4.9(b) all other designations which would be permitted under the PCT except any designation(s) indicated in the Supplemental Box as being excluded from the scope of this statement. The applicant declares that those additional designations are subject to confirmation and that any designation which is not confirmed before the expiration of 15 months from the priority date is to be regarded as withdrawn by the applicant

DZ Algeria

 Check-boxes reserved for designating States which have become party to the PCT after issuance of this sheet:

Box No. VI PRIORITY C	T A TRA	Eusther pric	rity also re indicated	l in the Cumplemental D	
Eiling data	Number	Further priority class are indicated in the Supplemental Bo Where earlier application is:			
Filing date of earlier application (day/month/year)	of earlier application	national application:	regional application:*		
item (1) 19 March 1999 (19.03.90)	1011618	The Netherlands			
item (2)					
item (3)					
of the earlier application(	s) (only if the earlier a	transmit to the International Buspplication was filed with the is the receiving Office) identif	Office which for the	1	
• Where the earlier application is Convention for the Protection of i	an ARIPO application, it Industrial Property for wh	t is mandatory to indicate in the S nich that earlier application was fi	Supplemental Box at least led (Rule 4.10(b)(ii)). See	one country party to the i Supplemental Box.	
Box No. VII INTERNATIO	ONAL SEARCHING	AUTHORITY			
Choice of International Searc (if two or more International Se competent to carry out the intern the Authority chosen; the two-lett	arching Authorities are ational search, indicate	Request to use results of ear search has been carried out by a Date (day/month/year)	lier search; reference or requested from the Inter Number	to that search (if an ecnational Searching Autho Country (or regional O	
ISA / EPA		20 Nassault - 1000	m: 20700		
Box No. VIII CHECK LIST	T. LANGUAGE OF	29 November 1999	SN 32700 NT.	The Netherland	
This international application of the following number of sheet	contains This interna	ational application is accompan	nied by the item(s) mark	ced below:	
request : 3	1. El fee c	alculation sheet			
description (excluding		rate signed power of attorney			
sequence listing part) :8	1 = ::	of general power of attorney;		ıy:	
abstract :1	_	ment explaining lack of signature documents in E			
drawings :		rity document(s) identified in E slation of international applicat			
sequence listing part	-	rate indications concerning dep		or other hiological mate	
of description :		eotide and/or amino acid seque			
	14 9. <b>1</b> other				
Total number of sheets:			20010		
Figure of the drawings which	n	Language of filing of the	Fralich 1	UTT H	
Figure of the drawings which should accompany the abstract	1	international application:	English D	UTCH	
Figure of the drawings which should accompany the abstract Box No. IX SIGNATURE	OF APPLICANT OR	international application:			
Figure of the drawings which should accompany the abstract Box No. IX SIGNATURE	OF APPLICANT OR	international application:		bvious from reading the req	
Figure of the drawings which should accompany the abstract Box No. IX SIGNATURE	OF APPLICANT OR same of the person signing as	international application:  RAGENT  Ind the capacity in which the person so  Hague, 17 March 2	igns (if such capacity is not o	bvious from reading the req	
Figure of the drawings which should accompany the abstract  Box No. IX SIGNATURE  Next to each signature, indicate the n	OF APPLICANT OR same of the person signing and the person signing and the person bureau, The	international application:  R AGENT  Ind the capacity in which the person si	igns (if such capacity is not o	bvious from reading the req	
Figure of the drawings which should accompany the abstract Box No. IX SIGNATURE  Next to each signature, indicate the notes to each signature.  Neederlandsch Octro  1. Date of actual receipt of the	OF APPLICANT OR came of the person signing and coordinate of the person signing and the purported The purported Fe purport	e Hague, 17 March	gns (if such capacity is not of groeneveld), Yn	bvious from reading the require G.	
Figure of the drawings which should accompany the abstract Box No. IX SIGNATURE  Next to each signature, indicate the notes to each signature, indicate the notes to each signature.  1. Date of actual receipt of the international application:  3. Corrected date of actual rectimely received papers or details.	OF APPLICANT OR came of the person signing and the person signing and the person signing and the purported the purported travings completing application:  the required icle 11(2):	e Hague, 17 March	gns (if such capacity is not of groeneveld), Yn	bvious from reading the require G.  2. Drawings:	

Date of receipt of the record copy by the International Bureau:

12 APRIL 2000

(12.00)

#### Toepassing van inuline in vleesproducten.

5

15

20

25

30

De uitvinding heeft betrekking op de toepassing van inuline in vleesproducten, op basis van zowel hoogwaardig als laagwaardig vlees en in het bijzonder van pluimveevlees.

Bij het bereiden van vleesproducten in droge vorm op basis van bijvoorbeeld laagwaardig uitgangsmateriaal zijn vlees, mechanisch uitgebeend vlees (mechanically deboned meat: MDM), soja en zwoerd de belangrijkste eiwitleveranciers. Daarbij doen zich in de praktijk een aantal problemen voor, zoals:

- een te droog en niet homogeen eindproduct;
- 10 smaakafwijkingen door inferieure grondstoffen (soja en MDM); en
  - problemen tijdens de verwerking doordat tijdens de productie de temperatuur bij dit soort producten zeer snel stijgt.

Bij het bereiden van hoogwaardige vleesproducten, in het bijzonder van pluimveevlees (kipvlees e.d.) is de waterbinding van het uiteindelijke product vaak problematisch. Ook laten de snijdbaarheid en braadeigenschappen van het product vaak te wensen over.

Ter oplossing van dergelijke problemen worden hulpstoffen zoals suikers, smaakstoffen en in het bijzonder fosfaat-adjuvantia toegevoegd. Dergelijke fosfaat-adjuvantia hebben als taak het water in het vleesproduct vast te houden opdat het vleesproduct als mals product kan worden aangemerkt. Dergelijke hulpstoffen hebben echter nadelen, zoals twijfels over de gezondheidsaspecten, verhoging van de calorische waarde en een onvoldoende effect wat betreft verwerkbaarheid, hardheid en organoleptische eigenschappen, waardoor de acceptatie bij het publiek beperkt is.

Verrassenderwijs is nu gevonden dat de problemen bij de bereiding van vleesproducten zoals boven omschreven kunnen worden ondervangen door toepassing van inuline, ter vervanging van gangbare hulpstoffen, met name fosfaat-adjuvantia in vleesproducten. Meer in het bijzonder heeft de uitvinding betrekking op de toepassing van inuline in een hoeveelheid van 0,5-8 gew.%, berekend op het totale gewicht van het vleesproduct in fosfaat-adjuvans vrije vleesproducten, welke ten minste 10-95 gew.% vlees en 3-60 gew.% water bevatten.

Inuline (fructaan met een eindstandige glucosegroep) wordt volgens de uitvinding in een hoeveelheid van bij voorkeur 2-7 gew.%, in het bijzonder 2,5-4 gew.%, berekend op het totale gewicht van het eindproduct toegevoegd. De inuline kan daarbij

tevens gebruikelijke toevoegsels zoals zetmeel of maltodextrinen, suikers geheel of gedeeltelijk vervangen. Ook blijkt inuline aan gebraden vlees smaakversterkende eigenschappen te verlenen, waardoor het gebruik van smaakstoffen zoals gehydrolyseerde plantaardige eiwitten en bouillons kan worden beperkt of achterwege kan blijven. De bij voorkeur uitgevoerde toepassing van inuline volgens de uitvinding is nader omschreven in de bijgaande volgeonclusies.

5

10

15

20

25

30

De toepassing van inuline in vleesproducten is op zich bekend. Echter wordt de inuline hier als vetvervangingsmiddel gebruikt, hetgeen geen opgeld doet bij de onderhavige uitvinding.

Meer in het bijzonder wordt in WO 96/01849 A de toepassing van een "high performance" inulineproduct met een ten aanzien van het natuurproduct sterk verhoogde gemiddelde polymerisatiegraad (DP) in voedingsmiddelen beschreven. Op blz. 13, regel 15 ff. van deze literatuurplaats wordt een inulineproduct beschreven, dat een gemiddelde DP tussen 20 en 40 bezit, in het bijzonder tussen 23 en 27 en een maximale DP tussen 60 en 70. Blijkens een op blz. 32, regel 25 ff. vermeld specifiek toepassingsgebied wordt dit "high performance"-inulineproduct gebruikt voor het vervangen van vet en/of olie in voedingsproducten. De in de voorbeelden 22 en 23 van deze WO 96/01849 A beschreven "Frankfurter sausages" met een sterk gereduceerd vetgehalte, bevatten naast het inulineproduct tevens een fosfaatproduct. Voorts beschrijft voorbeeld 24 van deze literatuurplaats een orgaanvleesproduct, dat wil zeggen een smeerbare leverpastei, met een gereduceerd vetgehalte van 13 gew.%, hetgeen een vetreductie van 60% ten aanzien van het standaardrecept oplevert, terwijl in voorbeeld 33 een "lean beef" hamburger met een exceptioneel hoog inuline-creamgehalte van 30% wordt beschreven om een aanzienlijke vleesvervanging respectievelijk een door "vetproducten" op te wekken "mouth-feel" te kunnen realiseren.

In WO 94/22327 wordt een gestabiliseerd voedingsproduct met een verlaagd gehalte aan droge stof beschreven, waarin als stabiliseermiddel bijvoorbeeld inuline in een hoeveelheid van 1-15 gew.% aanwezig is. Ook wordt in deze literatuurplaats (zie blz. 1, regel 29 ff.) het gebruik van inuline als vetvervanger vermeld. In voorbeeld 2 van deze WO 94/22327 wordt door gebruik van inuline c.q. water een afname van vethoudend vlees van ca. 20% gerealiseerd onder behoud van de gewenste worsteigenschappen.

Voorts betreft het Amerikaanse octrooischrift 5.527.556 de toepassing van inulinecreams in water als -blijkens de beschrijving en in principe alls

toepassingsvoorbeelden- vetvervangingsmiddel in voedingsmiddelen. In het enige voorbeeld waarin een vleesproduct wordt beschreven, t.w. voorbeeld 19, wordt het vetgehalte van leverpastei aanzienlijk gereduceerd door de toepassing van 15% van een dergelijke inulinecream.

5

10

15

20

25

30

De voordelen van de toepassing van inuline volgens de uitvinding liggen tevens in het productieproces, onder andere bij vleesproducten op basis van laagwaardig uitgangsmateriaal. Het vrije water (ijs) dat tijdens het productieproces wordt toegevoegd, wordt door de inuline snel opgenomen. Daardoor wordt de doorlooptijd van andere grondstoffen bevorderd, met als gevolg dat er door een sterkere verkleining meer eiwitactivering plaats vindt bij een lagere temperatuur. Hierdoor kunnen vet en water beter aan de vrijgekomen eiwitmoleculen worden gebonden. Door de langere doorlooptijd van het deeg ontstaat een eindproduct met een betere snijspiegel. Verder heeft het product -na braden- een beter mondgevoel en een betere smaak dan een overeenkomstig fosfaat-adjuvans bevattend vleesproduct.

Bij toepassing in rauwe met inuline geïnjecteerde spiervleesproducten, bij voorkeur pluimveevleesproducten (kip-, kalkoenvlees e.d.) is er het voordeel, dat de inuline, naast de hulpstof fosfaat, tevens andere stoffen zoals zetmeel en gommen geheel of gedeeltelijk kan vervangen. Hoewel bij deze toepassing het injecteren van een inulineoplossing de voorkeur heeft, komen andere methoden om de inuline in het pluimveevlees te verwerken, zoals mengen in een trommel, ook in aanmerking. Verder kan het nuttig zijn het product na de verwerking enige tijd, bijvoorbeeld 6-12 uur, te laten rusten zodat de inuline de gelegenheid krijgt om te geleren. Het pluimveevleesproduct heeft als gevolg van de inuline ook een betere smaak en een betere kleuring tijdens c.q. na het braden dan een fosfaat-adjuvans bevattend pluimveevleesproduct.

De toe te passen inuline kan een commerciële vorm van inuline zijn. De inuline kan met name afkomstig zijn van cichorei, dahlia, aardpeer enz. Bruikbaar is een inuline met een ketenlengte van 3 tot 60 suikereenheden, bij voorkeur met een gemiddelde ketenlengte van 8 tot 30 fructose-eenheden (DP = 8-30), in het bijzonder van 8 tot 20 fructose-eenheden (DP = 8-20). Met voordeel maken korte ketens (5 of minder fructose-eenheden) minder dan 25% (naar gewicht) van de totale inuline uit. De ketenlengte kan die van het natuurlijke product zijn, of deze kan met voordeel zijn aangepast door hydrolyse, enzymatische ketenverlenging of scheidingstechnieken zoals kristallisatie of chromatografie.

De overige bestanddelen van de producten waarin inuline volgens de uitvinding wordt toegepast kunnen gangbare bestanddelen zijn. In geval van laagwaardig vlees kan het gaan om 10-40 gew.% vlees (eiwitbasis), 2-15 gew.% eiwit (anders dan vlees), 3-15 gew.% vet, 30-60 gew.% water, 0-3 gew.% andere koolhydraten, 0-4 gew.%, bij voorkeur 0,2-4 gew.% smaakstoffen (kruiden, uipoeder, knoflookpoeder, ui) en 0-2 gew.%, bij voorkeur 0,2-2 gew.% zouten. In het bijzonder bevat een dergelijk product als hoofdbestanddelen 15-33 gew.% zwoerdemulsie, 7-20 gew.% vetemulsie, 11-25 gew.% MDM en 3-12 gew.% sojaeiwit.

In geval van pluimveevlees kan het bij voorbeeld gaan om 70-95 gew.% vlees, 5-25 gew.% water, 0-3 gew.% andere koolhydraten, 0-2 gew.%, bij voorkeur 0,1-2 gew.% smaakstoffen en 0-2 gew.%, bij voorkeur 0,2-2 gew.% zouten. Daarbij wordt de inuline, eventueel samen met andere in water oplosbare toevoegsels bij voorkeur als oplossing, in een gewichtshoeveelheid van 5/95 tot 30/70 (oplossing/vlees), bij voorkeur 8/92 tot 20/80, liefst 10/90 tot 17/83, ingespoten.

15

20

10

5

#### **VOORBEELDEN**

#### Voorbeeld 1

Er werd een vleesproduct volgens de uitvinding op basis van MDM met de samenstelling (A) volgens onderstaande tabel bereid. Ter vergelijking werd tevens een dergelijk product volgens de stand van de techniek, met de samenstelling (B) bereid. Zowel qua smaak (vastgesteld door een smaakpanel van 5 getrainde proefpersonen) als qua snijdbaarheid voldeed na braden product (A) significant beter dan product (B). (De percentages zijn uitgedrukt in gew.%).

		(A) volgens de uitvinding	(B) vergelijking
	zwoerdemulsie (1)	23,6	23,6
5	vetemulsie (2)	12,9	12,9
	MDM	17,5	17,5
	ijs	31,2	31,2
	sojaisolaat (90% eiwit)	7,0	7,0
	maxten E100 (50% eiwit)	1,7	1,7
10	kruiden	0,6	0,6
	uipoeder	0,25	0,25
	knoflookpoeder	0,25	0,25
	uisnijdsel (1-3 mm)	0,3	0,3
	zout	1,2	1,2
15	zetmeel	-	2,3
	HVP	-	0,5
	fosfaat	-	0,3
	dextrose	-	0,35
	inuline (gemiddelde ketenlengte (	(DP)	
20	is 10)	<u>3,5</u>	
		100	100

<sup>(1): 50%</sup> zwoerd, 50% water

<sup>25 (2): 44%</sup> varkensvet, 11% sojavet, 1% zout en 44% ijswater

#### Voorbeeld 2

In rauw kipvlees (87,0 %) werd een oplossing met de volgende samenstelling:

	water	8,4 %
	zout	0,7 %
5	RFCK (bouillon)	0,3 %
	maltodextrine	0,5 %
	dextrose	0,1 %
	inuline (gemiddelde keten-	
	lengte (DP) is 10)	<u>3,0 %</u>
10		13.0%

geïnjecteerd (ca. 15 gew.% t.a.v. het kipvlees). (De percentages zijn in gew.% uitgedrukt).

De eigenschappen van het product waren bij beoordeling door een smaakpanel wat betreft braadgedrag en smaak duidelijk beter dan die van hetzelfde product zonder inuline.

#### Voorbeeld 3

Vergelijkende proeven inzake inuline in plaats van fosfaat-adjuvans in pekelapplicaties voor pluimveevlees.

20

De proeven werden met pekelsamenstellingen 1 t/m 4 op basis van 15% injecteren op het rauwe kipvlees uitgevoerd. De charge-grootte per test was 50 kg. (De percentages zijn in gew.% uitgedrukt).

25	Pekelsamenstelling 1:	water	8,5 %
		zout	0,7 %
		maltodextrine	0,7 %
		dextrose	0,1 %
		inuline (gemiddelde keten-	
30		lengte (DP) is 10)	<u>3,0 %</u>
		Totaal	13,0 %

# PCT/NL 00/00181

	Pekelsamenstelling 2:	water	8,5 %
	1 011010111111111111111111111111111111	zout	0,7 %
		maltodextrine	0,7 %
		dextrose	0,1 %
5		inuline (gemiddelde ketenleng	te
		(DP) is 20)	<u>3,0 %</u>
		Totaal	13,0 %
10	Pekelsamenstelling 3:	water	8,5 %
		zout	0,7 %
		maltodextrine	0,7 %
		dextrose	0,1 %
		inuline (gemiddelde ketenleng	te
15		(DP) is 15-20)	3,0 %
		Totaal	13,0 %
	Pekelsamenstelling 4:	water	8,5 %
20		zout	0,7 %
		suikers	0,7 %
		natriumtripolyfosfaat	3,0 %
		alginaat	0,1 %
		Totaal	13,0 %
25			•

#### **Uitvoeringsmethode**

- Injecteren op 15% van het rauwe vleesgewicht
- Multineedle injector
- Tumbelen: 10 minuten draaien/15 minuten rust/10 minuten draaien/15 minuten rust/10 minuten draaien (zonder vacuum).
- Totale rusttijd incl. tumbelen: 3 uur.

#### Resultaat in rauwe toestand na injecteren en tumbelen.

- Na 3 uur zijn er visueel geen verschillen waar te nemen.
- Verschillen in gewicht zijn in de vier samenstellingen niet waarneembaar. +/- 57,6 kg.

### Resultaat na verhitten tot een inwendige temperatuur van 78°C en afkoelen tot 2°C

#### 15 **Test 1**

5

Gewicht na verhitting: 51,23 kg

#### Test 2

Gewicht na verhitting: 52,7 kg

20

30

#### Test 3

Gewicht na verhitting: 52,81 kg

#### Test 4

25 Gewicht na verhitting: 52,7 kg

De door een beoordelingspanel vastgestelde organoleptische eigenschappen (smaak/kleur, textuur, geur) van het verkregen product volgens de uitvinding (test 1, 2 en 3) zijn significant beter dan het referentieproduct met het fosfaat-adjuvans volgens de stand der techniek (test 4).

#### **Conclusies**

5

10

- 1. Toepassing van inuline in fosfaat-adjuvans vrije vleesproducten, welke ten minste 10-95 gew.% vlees en 3-60 gew. water bevatten, in een hoeveelheid van 0,5-8 gew.%, berekend op het totale gewicht van het vleesproduct.
  - 2. Toepassing volgens conclusie 1, waarbij het vleesproduct een product op basis van laagwaardig vlees is dat ten minste 10-40 gew.% vlees, 30-60 gew.% water, 0-4 gew.% smaakstoffen en 0-2 gew.% zouten bevat, berekend op het totale gewicht van het vleesproduct.
  - 3. Toepassing volgens conclusie 1 of 2, waarbij het vleesproduct tevens 2-15 gew.% van vlees verschillend eiwit en 3-15 gew.% vet bevat, berekend op het totale gewicht van het vleesproduct.
- 4. Toepassing volgens conclusie 1, waarbij het vleesproduct als vlees heel spiervlees van kip of kalkoen bevat.
  - 5. Toepassing volgens conclusie 4, waarbij het vleesproduct een pluimveevleesproduct is, dat 70-95 gew.% vlees, 3-25 gew.% water, 0-2 gew.% smaakstoffen en 0-2 gew.% zouten bevat, berekend op het totale gewicht van het vleesproduct.
- 6. Toepassing volgens conclusie 5, waarbij men de inuline in de vorm van een oplossing in water in het pluimveevlees injecteert, in het bijzonder 8-20 delen inulineoplossing in 80-92 delen vlees.
  - 7. Toepassing volgens een of meer der conclusies 1-6, waarbij in het vleesproduct, op basis van het eindgewicht van het vleesproduct, 2-7 gew.%, in het bijzonder 2,5-4 gew.% inuline wordt toegepast.
  - 8. Toepassing volgens een of meer der conclusies 1-7, waarbij de inuline een gemiddelde ketenlengte van 3 tot 60, in het bijzonder 8 tot 30 heeft.

- 9. Fosfaat-adjuvans vrij vleesproduct, welk ten minste 10-95 gew.% vlees, 3-60 gew.% water en 0,5-8 gew.% inuline, berekend op het totale gewicht van het vleesproduct bevat.
- 10. Fosfaat-adjuvans vrij vleesproduct, dat 10-40 gew.% vlees, 30-60 gew.%
  water, 0-4 gew.% smaakstoffen, 0-2 gew.% zouten en 2-5 gew.% inuline bevat.
  - 11. Vleesproduct volgens conclusie 10, dat 15-33 gew.% zwoerdemulsie, 7-20 gew.% vetemulsie, 11-25 gew.% MDM en 3-12 gew.% sojaeiwit bevat.
- 12. Fosfaat-adjuvans vrij vleesproduct, dat 70-95 gew.% vlees, in het bijzonder pluimvlees, 3-25 gew.% water, 0-2 gew.% smaakstoffen, 0-2 gew.% zouten en 2-5 gew.% 10 inuline bevat.

#### **Uittreksel**

De uitvinding betreft de toepassing van inuline ter vervanging van gangbare hulpstoffen, met name fosfaat-adjuvantia in vleesproducten die 10-95 gew.% vlees, 3-60 gew.% water en 0,5-35 gew.% andere bestanddelen bevatten, in een hoeveelheid van 0,5-8 gew.% ten opzichte van het totaalgewicht van het vleesproduct. In het bijzonder worden beschreven een laagwaardig vleesproduct dat 10-40 gew.% vlees, 30-60 gew.% water en 2-7 gew.% inuline bevat en een pluimveevleesproduct, dat 70-95 gew.% vlees, 3-25 gew.% water en 2-7 gew.% inuline bevat.

10